



## APPROFONDIMENTI

La cucina siciliana, improntata sui valori della dieta mediterranea (Patrimonio dell'Umanità), rappresenta un ricchissimo crogiolo di sapori e abbinamenti unici.

La Sicilia vanta una tradizione gastronomica ricchissima, influenzata dalle molteplici culture straniere che si sono alternate nell'isola e tramandata nel corso dei secoli da mani esperte che hanno potuto contare su materie prime di altissima qualità.

Gli amanti della cucina e gli aspiranti cuochi possono scoprire l'antica tradizione culinaria siciliana e fare proprie le ricette che la contraddistinguono nel mondo.

- I partecipanti alloggiano presso un hotel di categoria 4 stelle nel centro storico di Palermo: una sistemazione esclusiva e raffinata nel cuore della città antica, a pochi passi dai più importanti luoghi d'interesse culturale ed artistico.
- Gli insegnanti sono Chef professionisti e qualificati che condurranno i partecipanti alla scoperta dei segreti dell'autentica gastronomia siciliana: al termine di ogni corso di cucina, tutti i partecipanti potranno degustare le pietanze preparate in gruppo.
- Le sessioni didattiche sono organizzate in piccoli gruppi di lavoro per consentire la migliore fruizione dei contenuti e l'interattività tra i partecipanti.
- La valenza didattica dell'evento è impreziosita dalla presenza di un esperto medico nutrizionista che affronta le peculiarità nutrizionali dell'eccellente tradizione gastronomica siciliana.
- La Settimana della cucina Siciliana culmina con la Gara Culinaria, un momento ludico in cui i partecipanti possono verificare con piacere le competenze acquisite.
- Nel caso di arrivo anticipato rispetto all'inizio dell'evento, l'organizzazione sarà lieta di formulare eventuali proposte di servizi personalizzati per soddisfare ogni esigenza.

La Settimana della Cucina Siciliana è un evento esclusivo che coniuga la visita delle località più suggestive dell'isola e la scoperta della sua tradizione culinaria mediante stimolanti corsi di cucina.

Un percorso di grande fascino e seduzione che soddisfa i palati più raffinati e conduce alla scoperta delle meraviglie artistiche, archeologiche e naturalistiche della Sicilia Occidentale.

## LA SETTIMANA DELLA CUCINA SICILIANA è organizzata da:



EVENTI E TURISMO

[www.roundtripconsulting.it](http://www.roundtripconsulting.it)

E-mail: [turismo@roundtripconsulting.it](mailto:turismo@roundtripconsulting.it)

Ufficio: +39 091 540830 - Fax: +39 091 7480761

Mobile: +39 380 5220620

Sede legale: Via A. Da Messina, 69 - 90142 Palermo



[www.cuochemabuone.it](http://www.cuochemabuone.it)

E-mail: [eventi@cuochemabuone.it](mailto:eventi@cuochemabuone.it)

# Settimana della cucina *Siciliana*

7- 14 SETTEMBRE, 2014 - I EDIZIONE

12 - 19 OTTOBRE, 2014 - II EDIZIONE

23 - 30 NOVEMBRE, 2014 - III EDIZIONE

28 DICEMBRE, 2014 - 4 GENNAIO, 2015 - IV EDIZIONE



rimedia.biz

Un viaggio sensoriale nella tradizione culinaria siciliana,  
alla scoperta di un'isola esclusiva, ricca di storia, arte e bellezza

## PROGRAMMA

### Settimana della cucina Siciliana

Un viaggio culturale e sensoriale tra fragranze e sapori diversi per vivere ogni giorno un'esperienza unica

## PROGRAMMA

#### **Giorno 1: Benvenuti in Sicilia**

Trasferimento dall'aeroporto in hotel ubicato nel centro storico di Palermo. Cena di benvenuto in hotel con introduzione sugli aspetti nutrizionali, storici ed etnologici della cucina siciliana a cura di un medico nutrizionista. Pernottamento.

#### **Giorno 2: Palermo & Cooking class "La pizza e il pane cunzato"**

In mattinata, trasferimento in una pizzeria di Palermo. Corso di cucina dedicato alla preparazione della pizza e del tipico pane siciliano. Pranzo basato sulle pietanze preparate durante la cooking class. Nel pomeriggio è prevista la prima parte della passeggiata culturale per le vie del centro storico di Palermo, ricco di arte, cultura e testimonianze del passato. Cena in un rinomato ristorante nel cuore della città. Rientro in hotel e il pernottamento.

#### **Giorno 3: Palermo & Cooking Class "I primi piatti della cucina siciliana e le arancine"**

Nella mattinata è prevista la seconda parte della passeggiata culturale all'interno del centro storico di Palermo. Pranzo a base delle pietanze della cucina siciliana e del tipico cibo da strada palermitano (Palermo è al 5° posto nella classifica mondiale dello street food). Nel pomeriggio, lezione dedicata alla

preparazione dei primi piatti più famosi della tradizione siciliana e delle arancine. Cena integrata da altre pietanze siciliane. Rientro in hotel e pernottamento.

#### **Giorno 4: Cefalù, Caccamo & Cooking Class "I secondi piatti della cucina siciliana"**

In mattinata, partenza per la cittadina medievale di Cefalù. Degustazione della "granita" in un locale di fronte il meraviglioso duomo risalente al XII secolo. Pranzo presso un ristorante con un'incantevole vista sul mare. Nel pomeriggio, trasferimento a Caccamo e passeggiata culturale guidata all'interno del castello, la più grande costruzione fortificata della Sicilia, costruita dai Normanni più di 1000 anni fa. All'interno di un raffinato ristorante si terrà la terza cooking class, dedicata ai secondi piatti della cucina siciliana. Cena. Rientro in hotel e pernottamento.

#### **Giorno 5: Segesta, Marsala, Erice & "Wine Tasting"**

In mattinata, visita guidata del sito archeologico di Segesta, con lo splendido tempio dorico e il teatro greco (V secolo a.C.). Trasferimento a Marsala e visita di un'importante cantina vinicola dove si effettueranno le degustazioni di rinomati vini siciliani ed il pranzo. Nel pomeriggio, visita di Erice, una scenografica cittadina medievale dalla quale si gode di una vista mozzafiato sulle isole Egadi. Degustazione della "cassatella", un prelibato dolce a base di crema di ricotta. Rientro in hotel. Cena in hotel e pernottamento.

#### **Giorno 6: Monreale & Cooking Class "I dolci della cucina siciliana"**

In mattinata, visita della splendida Cappella Palatina all'interno

del Palazzo dei Normanni di Palermo. A seguire, trasferimento a Monreale, piccolo centro a poca distanza dalla città. Visita della splendida Cattedrale Normanna (uno dei più grandi esempi di architettura religiosa nel mondo (XII secolo). Pranzo all'interno di un ristorante nel quale si svolgerà l'ultimo corso di cucina dedicato alla preparazione dei più famosi dolci della tradizione siciliana. Rientro in hotel. Cena in hotel e pernottamento.

#### **Giorno 7: Palermo & "Gara Culinaria"**

In mattinata, visita di un mercato storico di Palermo, un mix incredibile di suoni, colori e odori. Qui si procederà all'acquisto degli ingredienti necessari alla preparazione delle pietanze che concorreranno alla Gara Culinaria: assaggio delle pietanze ed elezione del "cuoco siciliano onorario". Tempo a disposizione per il relax o per lo shopping. Nel tardo pomeriggio, passeggiata a piedi nel centro storico di Palermo e cena presso un rinomato ristorante nel cuore della città. Rientro in hotel e pernottamento.

#### **Giorno 8: Arrivederci Sicilia** Trasferimento in aeroporto. Fine dei servizi



# Settimana della cucina *Siciliana*



Un viaggio sensoriale nella tradizione culinaria siciliana, alla scoperta di un'isola esclusiva, ricca di storia, arte e bellezza.

## CONDIZIONI DI VENDITA

L'evento è organizzato da **Round Trip Consulting** in collaborazione con **Cuoche ma Buone**, di seguito definiti "l'Organizzatore".  
L'evento si svolgerà nelle seguenti date:

<b>7-14 Settembre, 2014</b>	<b>I Edizione</b>
<b>12-19 Ottobre, 2014</b>	<b>II Edizione</b>
<b>23-30 Novembre, 2014</b>	<b>III Edizione</b>
<b>28 Dicembre, 2014 - 4 Gennaio, 2015</b>	<b>IV Edizione</b>

La partecipazione alla *Settimana della cucina Siciliana* ha un costo a persona di € 2.300,00 (IVA 22% inclusa) - Sistemazione in camera doppia uso singola.

Promozione speciale per 2 persone € 4.200,00 (IVA 22% inclusa) - Sistemazione in camera doppia con letto matrimoniale o 2 letti singoli.

### IL COSTO INCLUDE

- Sistemazione in hotel esclusivo, di categoria 4 stelle, nel centro storico di Palermo con prima colazione a buffet
- Pensione completa: pranzi e cene (bevande incluse: acqua e vino) in ristoranti/hotel secondo le indicazioni specificate nel programma. È inoltre prevista l'offerta di menù completi ad integrazione delle pietanze preparate durante i corsi monotematici
- Partecipazione a n° 4 corsi di cucina monotematici (pane&pizza, primi, secondi e dessert) della durata di circa 4 ore compresa la degustazione delle pietanze preparate. I corsi si svolgono all'interno di ristoranti/strutture ricettive in grado di ospitare corsisti e comunque consone alla formazione gastronomica
- Acquisto degli ingredienti necessari alla preparazione delle pietanze durante le cooking classes
- Trasferimento in auto o pullman da e per l'aeroporto di Palermo
- Trasferimenti in pullman secondo programma
- Passeggiate culturali a piedi nei centri storici delle città d'arte secondo programma
- Degustazioni di vino, dolci e altre specialità siciliane secondo programma
- Presenza costante di un accompagnatore durante l'itinerario specificato nel programma
- Formazione condotta da Chef professionisti e qualificati
- Kit di benvenuto composto da grembiule, block notes e penna
- Cena di benvenuto in hotel con introduzione sugli aspetti nutrizionali, storici ed etnologici della cucina siciliana a cura di un medico nutrizionista
- Partecipazione alla gara culinaria al termine della settimana didattica
- Attestato di partecipazione, consegnato al termine della settimana didattica

### IL COSTO NON INCLUDE

- Tassa di soggiorno imposta dal Comune di Palermo, da pagare all'arrivo in hotel
- Biglietti di ingresso nei monumenti e nei siti archeologici a pagamento (il costo è variabile in base alla provenienza e all'età del cliente)
- Trasferimenti da e per altri aeroporti diversi da quello di Palermo (quotazione su richiesta)
- Eventuali extra inerenti al soggiorno in hotel (minibar, telefono, parcheggio, wi-fi in camera). Essi non sono inclusi nel prezzo della camera e dovranno essere saldati direttamente in hotel al momento del check-out
- Biglietti aerei
- Assicurazione medica
- Assicurazione bagagli
- Assicurazione annullamento
- Tutto ciò che non è espressamente menzionato in "Il costo include"

### LINGUA

Le lingue ufficiali utilizzate durante la *Settimana della cucina Siciliana* saranno l'italiano e l'inglese.  
A richiesta è possibile richiedere il supporto didattico in altre lingue (quotazione a richiesta).



Un viaggio sensoriale nella tradizione culinaria siciliana, alla scoperta di un'isola esclusiva, ricca di storia, arte e bellezza.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le richieste di iscrizione devono essere effettuate on-line sul sito [www.roundtripconsulting.it](http://www.roundtripconsulting.it) alla pagina "EVENTI", nella sezione "PROSSIMI EVENTI".

Le richieste devono pervenire entro il:

**31 luglio 2014** per la **I Edizione** (7-14 Settembre 2014)

**21 agosto 2014** per la **II Edizione** (12-19 Ottobre 2014)

**2 ottobre 2014** per la **III Edizione** (23-30 Novembre 2014)

**8 novembre 2014** per la **IV Edizione** (28 Dicembre 2014 - 4 Gennaio 2015)

Le richieste di iscrizione saranno registrate in ordine cronologico di arrivo fino al raggiungimento del numero massimo dei partecipanti attivamente impegnati nei corsi di cucina (massimo 16 persone esclusi eventuali accompagnatori che comunque potranno assistere alle sessioni didattiche).

Il richiedente si impegna ad effettuare il pagamento di un acconto pari al 30 % del prezzo totale. Il pagamento deve avvenire tramite bonifico bancario, inviando via mail copia allegata del bonifico bancario entro due giorni lavorativi dall'invio della richiesta. Trascorso tale termine la richiesta verrà cancellata. A ricezione del pagamento, l'Organizzatore provvederà ad inviare una e-mail di conferma dell'avvenuto accredito.

Al raggiungimento del numero minimo di partecipanti, e comunque entro due giorni dalla data di scadenza delle iscrizioni, l'Organizzatore confermerà la regolarità dello svolgimento dell'evento e invierà agli iscritti la richiesta di pagamento del saldo che dovrà avvenire entro 5 giorni lavorativi.

A ricezione del pagamento, l'Organizzatore confermerà la regolarità dell'iscrizione provvedendo ad inviare il voucher di conferma unitamente alla fattura relativa al costo della partecipazione all'evento. La fattura sarà intestata al soggetto pagante.

In caso di mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti, l'Organizzatore provvederà a rimborsare l'acconto versato al netto delle spese/commissioni bancarie.

È possibile effettuare in un'unica soluzione il pagamento dell'intero importo piuttosto che il 30% di acconto.

## MODALITÀ DI PAGAMENTO

• Bonifico bancario intestato a ROUND TRIP CONSULTING di Campagna Rosella

IBAN IT51R0200804610000102867979 - BIC/SWIFT CODE UNCRITM1156

Indicare nella causale: cognome, nome, titolo e data evento

Si precisa quanto segue:

- le spese per effettuare il bonifico bancario sono a carico dell'ordinante;
- le commissioni per il cambio valuta, in caso di valute diverse dall'euro, sono a carico dell'ordinante;
- il bonifico deve essere effettuato in valuta euro;
- l'iscrizione sarà ritenuta valida quando perverranno all'Organizzatore la scheda di iscrizione on line e la conferma di avvenuto pagamento della quota di partecipazione.

## MODALITÀ DI CANCELLAZIONE

Eventuali richieste di cancellazione della partecipazione all'evento dovranno essere inviate via e-mail all'indirizzo: [turismo@roundtripconsulting.it](mailto:turismo@roundtripconsulting.it). L'Organizzatore provvederà a confermare, via e-mail, la ricezione della richiesta.

Eventuali sostituzioni potranno essere effettuate per iscritto entro 15 giorni dalla data di inizio dell'evento.

## PENALITÀ DI CANCELLAZIONE

- Fino a 45 giorni prima dell'arrivo: addebito del 40% del totale
- Da 44 a 30 giorni prima dell'arrivo: addebito del 60% del totale
- Da 29 a 15 giorni prima dell'arrivo: addebito del 80% del totale
- 14 giorni prima dell'arrivo: addebito del 100% del totale, nessun rimborso

## VARIAZIONI E RESPONSABILITÀ

L'Organizzatore della *Settimana della cucina Siciliana* si riserva il diritto di apportare al programma dell'evento tutte le modifiche che si rendano necessarie per ragioni tecnico-organizzative o cancellare l'evento stesso qualora cause indipendenti dalla propria volontà o cause di forza maggiore ne impediscano il corretto svolgimento.

Eventuali modifiche non condizioneranno lo scopo didattico dell'evento, incentrato sull'approfondimento delle peculiarità della cucina tradizionale siciliana. In ogni caso, non subiranno variazioni le tematiche previste all'interno dei corsi di cucina monografici. La *Settimana della cucina Siciliana* è un evento che prevede la partecipazione di un numero minimo di 12 persone. In caso di mancato raggiungimento del numero minimo di partecipanti, l'organizzatore si riserva il diritto di annullare l'evento stesso o posticiparne lo svolgimento.

L'Organizzatore declina ogni responsabilità morale, civile e patrimoniale per eventuali danni, furti o altri incidenti accorsi a persone e cose durante lo svolgimento della manifestazione, non dipendenti da sua responsabilità diretta o negligenza.